

... de père en fils depuis 1967

BOUCHER-CHARCUTIER
PÂTISSIER

Nicod

TRAITEUR

CARTE SPÉCIALE PRINTEMPS 2020

"Tout le plaisir de manger!"



www.nicodtraiteur.fr



Apéritifs

<i>Plaque quiches pizzas</i>	19.90€ /48 p.
<i>Mini-fougasses variées</i>	9.00€ /12 p.
<i>Feuilletés apéritif variés</i>	3,85€ /100 Grs
<i>Fougasses variées</i>	2.75€ la pièce

LES VERRINES (min. 12 pers)

1,65€ la piece

Avocat crevettes et sa chantilly au pamplemousse
Mousse d'asperges au crabe
Purée de carotte au cumin et sa chantilly au graines de pavot
Mousse de chou-fleur et saumon fumé

LES CUEILLÈRES (min. 12 pers)

1,10€ la piece

Rillettes de thon
Cocktail de crevettes
Tartare de saumon
Crème fouettée à l'aneth et au zeste de citron et saumon fumé



Barbecue

Panier composé OFFRE SPÉCIALE

1 kg Merguez
+ 500 g de Saucisses natures,
+ 500 g de Saucisses aux herbes,
+ 500 g de Saucisses au curry,

5 Grillades

Ou

Côtes de porc marinées
à la moutarde Maison

5 cuisses de poulet façon Tex-Mex
(haut de cuisses / précuites sans os)

48€ / 53,00€

Toutes nos marinades sont faites maison

Panier composé OFFRE SPÉCIALE

5 Brochettes
de Volailles Tandoori

5 Brochettes
de Boudin Antillais

1 kg 500
de Bœuf du Limousin à griller
(précuites sans os)

39€ / 43,00€

Toutes nos marinades sont faites maison

GRILLADES ⁽¹⁾

Merguez

12,60€ /kg - 0,90€ la pièce

Saucisses natures

14,50€ /kg - 1€ la pièce

Saucisses aux herbes

14,50€ /kg - 1€ la pièce

Saucisses au curry

14,50€ /kg - 1€ la pièce

Andouillette barbecue

24,90€ /kg - 3,50€ la pièce

Côtes de porc marinées à la moutarde

11,40€ /kg - 2,10€ la pièce

Travers de porc mariné au miel et au gingembre (Précuit)

14,50€ /kg - 2,70€ la pièce

Cuisses de poulet façon Tex-Mex (haut de cuisse / précuites sans os)

19,80€ /kg - 2,95€ la pièce

Brochette de bœuf limousin

26,80€ /kg - 3,75€ la pièce

Brochette de volaille

17,80€ /kg - 2,65€ la pièce

Brochette de volaille façon Tandoori

17,80€ /kg - 2,65€ la pièce

Brochette de veau mariné au gingembre et citron vert

26,80€ /kg - 4,60€ la pièce

Brochette d'agneau de Sisteron

29,80€ /kg - 4,40€ la pièce

Brochette d'abats (cœur, foie de génisse, rognons)

16,80€ /kg - 2,50€ la pièce

Brochette de porc mariné au miel et au Gingembre (précuit)

15,80€ /kg - 2,40€ la pièce

Brochettes de boudin antillais

17,80€ /kg - 2,90€ la pièce

(1) prix à la pièce approximatif



Les Entrées

<i>Aspics Saumon Crevettes</i>	2.90€ la pièce
<i>Aspics œufs de cailles queue d'écrevisses</i>	3.85€ la pièce
<i>Aspics jambon œuf</i>	2.20€ la pièce

NOS TERRINES FAITES MAISON

<i>Terrine de foie gras de canard</i>	13,00€/100 Grs
<i>Terrine de veau aux morilles</i>	3,00€/100 Grs
<i>Terrine de lapin parfumée au serpolet</i>	2,60€/100 Grs
<i>Terrine de légumes</i>	2,00€/100 Grs

LES PÂTÉS EN CROUTES

<i>Cocktail volaille pistaché</i>	19.50€/le kilo
<i>Volaille pistaché</i>	19.50€/le kilo
<i>Campagnard foie de volaille et gésiers confits</i>	19.40€/le kilo
<i>Richelieu au « Foie Gras Maison »</i>	27.80€/le kilo

NOTRE CHARCUTERIE

	4,50€/la part
<i>Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Jambon Cru, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Pâté en Croûte cocktail, Saucisson cuit</i>	

NOS VIANDES FROIDES

	4,50€/la part
<i>Rôti de Porc, Rôti de Veau farci, Savoureux, Rosbif, Poulet Rôti, ...</i>	



Poissons et Crustacés

<i>Terrine de noix de Saint-Jacques</i>	3,20€ /100 Grs
<i>Médaille de saumon</i>	4.17€ /100 Grs
<i>Médaille de saumon macédoine crevettes</i>	8.20€ la portion
<i>Tartare de saumon parfumé au wasabi</i>	3.30€ /100 Grs
<i>Saumon frais fumé</i>	6.30€ /100 Grs
<i>Cocktail de crevettes</i>	2.20€ /100 Grs
<i>Carpaccio de saumon</i>	3.80€ /100 Grs

PLATS CHAUDS ⁽²⁾

<i>Gratin de moules à la citronnelle</i>	6,80€ la portion
<i>Dos de cabillaud façon bouillabaisse</i>	7.80€ la portion
<i>Grand aioli provençal</i>	8.60€ la portion
<i>Douceur de sandre rôti au coulis de langoustines</i>	8.50€ la portion
<i>Brochette de gambas, Saint-Jacques et saumon sauce beurre blanc</i>	10.00€ la portion
<i>Dos de loup velouté de moules et champignons</i>	6.90€ la portion
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées, saumon mi-cuit, sauce crémeuse au champagne</i>	10.00€ la portion

<i>Lasagnes Vertes aux Fruits de mer</i>	2.50€ /100 Grs
<i>Gratin de Fruits de Mer</i>	5.50€ /200 Grs
<i>Moules Marinières ou à la Crème</i>	6.20€ la portion

(2) Tous nos poissons sont accompagnés d'une nage de petits légumes et de riz basmati.



Les Viandes

PLATS CUISINÉS

prix / par portion

Poulet

Tajine de poulet aux citrons confits	3,20€
Poulet basquaise poyvrons confits et riz sauvages	6.80€
Poulet à la crème	6.80€
Poulet fermier à la crème aux morilles	8.80€
Poulet de Bresse à la crème au vin jaune et aux morilles	12.00€

Veau

Mignon de veau et son jus légèrement crémé	11.00€
Ris de veau braisé sauce Porto blanc	8.20€

Boeuf

Pièce de bœuf poêlée à la sauce morilles	9.50€
Bœuf en croûte à la sauce morilles	10.00€
Filet de bœuf en croûte à la sauce aux morilles	12.00€

Porc

Jambon braisé sauce Porto ou miel/gingembre	6.10€
Magret de canard à l'orange ou au poivre vert	8.00€

Agneau

Tajine d'agneau aux abricots et amandes	6.90€
Gigot d'agneau confit (7 heures) au beurre d'escargot	7.10€
Filet d'agneau rôti rosé farci à la tapenade	7.25€

VOLAILLES FERMÈRES EFFILÉES DE L'AIN

Poulet Fermier de Bourgogne	9.90€/kilo
Poulet de Bresse	Selon Cours
Pintade Fermière de Bourgogne	26.80€/kilo
Cuisse de Pintade	19.80€/kilo
Canette	11.50€/kilo
Magret de Canard	26.80€/kilo
Pigeon	Selon Cours
Caille	4.80€ la pièce





Plats uniques maison

SALADES COMPOSÉES

Trilogie de légumes, Macédoine, Carottes râpées, Taboulé,
Céleri et Pomme Granny Smith, Pommes de terre et Cervelas,
Salade de Museau
Cocktail de Crevettes

11.55€ le Kilo
17.40€ le Kilo
22.00€ le Kilo

PLATS CHAUDS

Couscous
Paella
Lasagne (400g)
Blanquette de Veau Risotto aux Champignons
Choucroute Garnie

7.80€ la portion
8.00€ la portion
6.50€ la portion
7.20€ la portion
8.00€ la portion

ACCOMPAGNEMENTS DE LÉGUMES

Gratin dauphinois
Gratin dauphinois aux cèpes
Gratin de cardons à la moelle

1.40€/100 Grs
1.70€/100 Grs
2.10€/100 Grs

Tian de légumes à la provençale
Jardinière de légumes
Ratatouille de légumes au basilic
Endives braisées au lard fumé
Risotto aux champignons

1.86€/100 Grs
1.50€/100 Grs
1.40€/100 Grs
1.40€/100 Grs
1.70€/100 Grs

Pommes dauphines
Crêpes parmentières
Fagots de haricots verts, champignons persillés et tomates confites

1.40€/100 Grs
1.10€ la pièce
3.50€ la part



Desserts et Pâtisseries

VALRHONA

Tous nos desserts
sont élaborés
avec les chocolats
Valrhona®

ENTREMETS

3.30€ / personne

Miroir au Citron (Biscuit, Mousse au Citron jaune)
 Croquant Chocolat Lait (Biscuit, Mousse au Chocolat Lait, Croquant)
 Croquant Chocolat Fraise (Biscuit, Mousse au Chocolat Fraise, Croquant)
 Croquant Chocolat Passion (Biscuit, Mousse au Chocolat Passion, Croquant)
 Ambassadeur (Génoise au Punch Grand Marnier, Crème pâtissière allégée, Fruits confits, Pâte d'Amandes)
 Piémont (Biscuit, Meringue, Praliné, Noisettes caramélisées)
 Framboisier
 Délice aux 3 Chocolats (Biscuit, Mousse Chocolat Blanc, Mousse Chocolat Noir, Mousse Chocolat au Lait)
 Gourmandise Printanière (Mousse Vanille et Abricot au Romarin)

MIGNARDISES

3.30€ / 3 pièces / personne

Croquant Chocolat Passion, Opéra, Framboisier, Croquant Chocolat au lait, Tartelettes aux
 Framboises, Citron, Fraises, Pralines, Choux à la Crème pâtissière, Macarons,
 Délices Trois Chocolats, Baba au Rhum, Croquant Chocolat Passion ...

LES GRANDS CLASSIQUES

Crème brûlée	2.75€
Fondant au chocolat	2.50€
Tiramisu café	3.00€
Tiramisu fruits rouges	3.00€
Tarte aux fruits frais de saison	3.25€
Tarte tropézienne	2.50€
Tarte aux pommes	2.00€
Tarte au flan	1.80€
Tarte aux framboises	3.25€
Tarte aux citrons	3.25€
Tarte aux citrons meringués	3.25€
Panna cotta aux fruits rouges	3.00€
Panna cotta au caramel poire pochée pointe de sel	3.00€

BOUCHER-CHARCUTIER
PÂTISSIER

Nicod

TRAITEUR

" Prenez soin de vous "
et de vos proches

6 RUE DE MÂCON
01090 MONTMERLE-SUR-SAÔNE
TÉL : **04 74 69 33 62**

CONTACT@NICODTRAITEUR.FR

www.nicodtraiteur.fr